

# Mäsový bochník so syrom

## Potrebuje

- - 300 g bravčového mäsa z pliecka
- - 300 g hovädzieho mäsa
- - 1 cibuľa
- - 200 g tvrdého syra
- - 3 vajcia
- - posekaná petržlenová vňať
- - soľ
- - vegeta
- - mleté čierne korenie
- - mletá červená paprika
- - 1 lyžica horčice
- - 3 lyžice kečupu
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 6 lyžíc strúhanky
- - olej

## Postup

Mäso umyjeme a spolu s očistenou cibuľou zomelieme. Pridáme nahrubo postrúhaný syr, vajcia, petržlenovú vňať, soľ, vegetu, mletú červenú papriku, mleté čierne korenie, horčicu kečup a rozotretý cesnak. Hmotu dobre premiešame a zahustíme strúhankou. Formu na srnčí chrbát vyložíme alobalom, ktorý potrieme olejom a natlačíme do nej mäsovú hmotu. Alobal uzavrieme. Pečieme v horúcej rúre cca 30 minút. Potom alobal rozbalíme a ďalej pečieme asi 15 - 20 minút. Bochník po upečení necháme mierne vychladnúť, potom ho z formy vyklopíme a pokrájame na plátky.

---

Tento recept nám posielala: Mária zo Slovínok

náročnosť: stredná

čas: 30 minút

porcie: